

Oreo-Torte ohne Backen



Zutaten für (Durchmesser 24 cm):

Für den Boden:

- 300 g Oreo-Kekse
- 90 g Butter

Für die Füllung:

- 400 g Sahne
- 300 g Frischkäse
- 250 g Quark
- 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 60 g Puderzucker
- 8 Oreo-Kekse
- Salzkaramel (nach Belieben)

Für die Deko:

- Oreo-Keks

Arbeitszeit:

ca. 30 Minuten

Ruhezeit:

2 Stunden

Zubereitung:

1. Schmelze die Butter in einem Topf.
2. Drehe die Oreos auf und entferne die Oreo Creme mit einem Messer. Stelle die Creme beiseite. Du benötigst sie noch für die Füllung. Mixe die Kekse mit einem Mixer klein und mische sie mit der geschmolzenen Butter.
3. Stelle einen Tortenring auf 24 cm ein. Platziere ihn auf einer Kuchenplatte.
4. Gib den Keksteig hinein und drücke ihn mit dem Teigschaber glatt. Stelle den Keksboden in den Kühlschrank.
5. Gib die Sahne in eine Schüssel und schlage sie mit dem Bourbon-Vanillezucker und dem Sahnefest steif.
6. Nimm dir eine Schüssel und gib den Frischkäse, den Quark, den Puderzucker und die Oreo Creme hinein. Verrühre die Zutaten gut. Hacke die Oreo Kekse klein und hebe sie mit der Sahne unter die Quark-Frischkäse-Mischung.
7. Verteile die Hälfte der Creme auf dem Keksboden. Nach Belieben kannst du jetzt etwas Salzkaramell auf die Füllung geben. Danach kommt der Rest der Oreo Creme dazu. Streiche die Füllung glatt. Dekoriere die Torte mit Oreos.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

